



Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Il superbo Primitivo conquista le folle

Beschreibung:

Il vino dell'anno dell'anno scorso è stato un successo straordinario. In questa giovane tenuta di Sava si presta grande attenzione al processo di vinificazione. La maturazione in botti di rovere di alta qualità, sotto la guida del giovane enologo capo Dennis Verdecchia, esalta la pienezza del frutto e aggiunge una raffinata complessità.

Degustationsnotiz:

Viola, quasi nero al centro. Un bouquet pieno e vivace che ricorda le more e le ciliegie nere, con note floreali, oltre a sentori di tartufo al cioccolato e un accenno di mentolo. L'attacco morbido e perfettamente equilibrato lascia il posto a un palato vellutato e potente con aromi di frutti di bosco, che sfumature di cacao, tè nero e vaniglia completano armoniosamente; finale equilibrato e pieno di carattere.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantina Sava

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Primitivo

Artikelnummer: 1021617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano
Cantina Sava

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.